



SPINEL

MACCHINE DA CAFFÉ ESPRESSO



TRELLUX DUELLUX UNOLLUX



TRELUX



**DUELUX**



UNOLUX





### LE ITALIANE

Macchine da caffè espresso in cialda, monodose e doppia, con gruppi scambiatore caffè ad accensione indipendente e con caldaia inox per l'erogazione di acqua calda e vapore. Studiate per i grandi consumi, grazie al *Sistema Idraulico Autopulente Brevettato* hanno eliminato del tutto i problemi dovuti al calcare nel gruppo caffè. Il termostato regolabile permette di modificare la temperatura di infusione a seconda delle miscele di caffè utilizzate. Spondina Tazze e *Prospetto Carter Inox* sono elementi di serie che caratterizzano e completano le macchine. Gli optional *Piastra Scaldatazze e Kit Dosatore Volumetrico* sono disponibili su richiesta. Qualità del design, eleganza e flessibilità rendono queste macchine particolarmente adatte per bar e ristoranti.

### THE ITALIANS

Espresso coffee machines for single and double pods, equipped with autonomous starting thermoblocks for coffee infusion and with stainless steel boiler for distribution of hot water and steam. Especially designed for large consumption, these machines have removed all limescale inconveniences from the coffee infusion group thanks to their *Patented Self-Cleaning Hydraulic System*. The adjustable thermostat allows to modify the infusion temperature according to the coffee blends used. *Cup Holder and Stainless Steel Front*, included in the production model, emphasise the machines character and importance. *Cup Warmer and Volumetric Flowmetre* are available on request. High quality design, elegance and flexibility make these machines suitable for bars and restaurants.

### LES ITALIENNES

Machines à café espresso à pastilles monodoses et doubles, avec deux groupes échangeur de chaleur café indépendants, allumage indépendant et chaudière inox pour eau chaude et vapeur. Étudiées pour les grands nombres, tous les problèmes causés par le calcaire dans le groupe infusion café sont complètement éliminés grâce au *Système Hydraulique Autonettoyant Breveté*. Le thermostat modifiable permet de régler la température d'infusion selon le mélange de café utilisé. Le *Support pour Tasses à Rebord* et le *Carter Frontal Inox* sont des éléments de série qui caractérisent et complètent les machines. Les accessoires *Plateau Chauffe-Tasse* et *Kit Volumétrique* sont disponibles sur commande. Qualité du design, élégance et flexibilité rendent les machines idéales pour bars et restaurants.

### DIE ITALIENISCHEN

Kaffeemaschine für Coffee-Pods, Einzel- und Doppelportionen, mit Kaffeewechselgruppen mit separater Einschaltung und Inox-Boiler für Warmwasser- und Dampfausgabe. Entwickelt für hohe Verbräuche, dank dem *patentierten selbstreinigenden Hydrauliksystem* sind die Kalkprobleme in der Kaffeegruppe vollständig beseitigt. Der regulierbare Thermostat erlaubt die Durchlauftemperatur in Funktion der Kaffeemischung einzustellen. Das *Tassengestell* und *Frontteil in Inox*, sind serienmäßige Ausstattung und verleihen der Serie Lux den gewissen Charakter. Die Optionals *Tassenwärmer, Kit programmierbare Tassenfüllmengen* sind nur auf Anfrage erhältlich. Durch die Qualität des Designs, ihre Eleganz und Flexibilität eignet sich die Maschine speziell für Bars und Restaurant.



## CARATTERISTICHE TECNICHE

Potenza assorbita	TRE LUX	gruppo caffè 700W cad	gruppo vapore 1300W	pieno carico 3400W
	TRE LUX LIGHT	gruppo caffè 600W cad	gruppo vapore 1300W	pieno carico 3100W
	DUE LUX	gruppo caffè 700W cad	gruppo vapore 1300W	pieno carico 2700W
	DUE LUX LIGHT	gruppo caffè 600W cad	gruppo vapore 1300W	pieno carico 2500W
	UNO LUX	gruppo caffè 700W cad	gruppo vapore 800W	pieno carico 1500W
	UNO LUX LIGHT	gruppo caffè 600W cad	gruppo vapore 800W	pieno carico 1400W
Alimentazione	230V/50Hz - 230V/60 Hz			
Controllo termico	LUX	termostato regolabile		
	LUX LIGHT	termostato 104°		
Capacità Serbatoio	TRE/DUE LUX	5,0 litri		
	UNO LUX	3,0 litri		
Capacità Caldaia	TRE/DUE LUX	2,0 litri (solo per l'erogazione di acqua calda e vapore)		
	UNO LUX	1,0 litro (solo per l'erogazione di acqua calda e vapore)		
Dimensioni e Peso	TRE LUX	(LxPxH) mm 560x500x500 - Kg 38		
	DUE LUX	(LxPxH) mm 560x500x500 - Kg 33		
	UNO LUX	(LxPxH) mm 320x400x500 - Kg 22		
Funzioni	1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 caffè, acqua calda e vapore			
Colori	nero con prospetto carter inox - inox			
Quantità per pallet	TRE LUX	6		
	DUE LUX	6		
	UNO LUX	12		

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Puissance nominale	TRE LUX	groupe café 700W chacun	groupe vapeur 1300W	puiss. max 3400W
	TRE LUX LIGHT	groupe café 600W chacun	groupe vapeur 1300W	puiss. max 3100W
	DUE LUX	groupe café 700W chacun	groupe vapeur 1300W	puiss. max 2700W
	DUE LUX LIGHT	groupe café 600W chacun	groupe vapeur 1300W	puiss. max 2500W
	UNO LUX	groupe café 700W chacun	groupe vapeur 800W	puiss. max 1500W
	UNO LUX LIGHT	groupe café 600W chacun	groupe vapeur 800W	puiss. max 1400W
Tension nominale	230V/50Hz - 230V/60Hz			
Contrôle température	LUX	thermostat modifiable		
	LUX LIGHT	thermostat 104°		
Réservoir	TRE/DUE LUX	5,0 litres		
	UNO LUX	3,0 litres		
Chaudière	TRE/DUE LUX	2,0 litres (seulement pour eau chaude et vapeur)		
	UNO LUX	1,0 litres (seulement pour eau chaude et vapeur)		
Dimensions et poids	TRE LUX	(LxPxH) mm 560x500x500 - Kg 38		
	DUE LUX	(LxPxH) mm 560x500x500 - Kg 33		
	UNO LUX	(LxPxH) mm 320x400x500 - Kg 22		
Fonctions	1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 cafés, eau chaude et vapeur			
Couleurs	noir avec carter frontal inox - inox			
Quantité pour palette	TRE LUX	6		
	DUE LUX	6		
	UNO LUX	12		

## TECHNICAL FEATURES

Power absorption	TRE LUX	coffee group 700W each	steam group 1300W	total power 3400W
	TRE LUX LIGHT	coffee group 600W each	steam group 1300W	total power 3100W
	DUE LUX	coffee group 700W each	steam group 1300W	total power 2700W
	DUE LUX LIGHT	coffee group 600W each	steam group 1300W	total power 2500W
	UNO LUX	coffee group 700W each	steam group 800W	total power 1500W
	UNO LUX LIGHT	coffee group 600W each	steam group 800W	total power 1400W
Voltage	230V/50Hz - 230V/60 Hz			
Temperature control	LUX	adjustable thermostat		
	LUX LIGHT	104° thermostat		
Water reservoir	TRE/DUE LUX	5,0 litres		
	UNO LUX	3,0 litres		
Boiler	TRE/DUE LUX	2,0 litres (only for distribution of hot water and steam)		
	UNO LUX	1,0 litre (only for distribution of hot water and steam)		
Dimensions and weight	TRE LUX	(WxDxH) mm 560x500x500 - Kg 38		
	DUE LUX	(WxDxH) mm 560x500x500 - Kg 33		
	UNO LUX	(WxDxH) mm 320x400x500 - Kg 22		
Versions	1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 coffees, water and steam			
Colours	black with stainless steel front - stainless steel			
Quantity per pallet	TRE LUX	6		
	DUE LUX	6		
	UNO LUX	12		

## TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Nennleistung	TRE LUX	Kaffeegruppe je700W	Dampfgruppe 1300W	Höchstwert 3400W
	TRE LUX LIGHT	Kaffeegruppe je600W	Dampfgruppe 1300W	Höchstwert 3100W
	DUE LUX	Kaffeegruppe je700W	Dampfgruppe 1300W	Höchstwert 2700W
	DUE LUX LIGHT	Kaffeegruppe je600W	Dampfgruppe 1300W	Höchstwert 2500W
	UNO LUX	Kaffeegruppe je700W	Dampfgruppe 800W	Höchstwert 1500W
	UNO LUX LIGHT	Kaffeegruppe je700W	Dampfgruppe 800W	Höchstwert 1400W
Spannung	230V/50Hz - 230V/60 Hz			
Hitzekontrolle	LUX	regulierbarer Thermostat		
	LUX LIGHT	Thermostat 104°		
Wassertank	TRE/DUE LUX	5,0 Liter		
	UNO LUX	3,0 Liter		
Boiler	TRE/DUE LUX	2,0 Liter (nur für Warmwasser- und Dampfausgabe)		
	UNO LUX	1,0 Liter (nur für Warmwasser- und Dampfausgabe)		
Masse (BxTxH) Und Gewicht	TRE LUX	mm 560x500x500 - Kg 38		
	DUE LUX	mm 560x500x500 - Kg 33		
	UNO LUX	mm 320x400x500 - Kg 22		
Funktion	1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 Kaffees, Warmwasser und Dampf			
Farben	Schwarz mit Frontteil Inox - Inox			
Menge pro Pallet	TRE LUX	6		
	DUE LUX	6		
	UNO LUX	12		



# SPINEL

## MACCHINE DA CAFFÈ ESPRESSO

### ACCESSORI

Il **Kit Doppia Cialda** permette l'utilizzo di cialde da 14 gr. per ottenere 2 caffè espresso. Come tutto il gruppo infusione è interamente realizzato in ottone cromato, in modo da mantenere una temperatura costante del caffè fino alla tazzina, si evita così la perdita di gradi e quindi della crema.

**Kit Dosatore Volumetrico** è facile da programmare e permette di regolare automaticamente la quantità di caffè desiderata: caffè lungo, corto ed anche l'acqua calda.

**Kit Cappuccinatore** ideale per chi vuole preparare un ottimo cappuccino in modo facile pur non essendo un esperto barman.

**Kit Allacciamento Rete Idrica** permette di allacciare direttamente la macchina alla rete idrica.

**Spinel Credit Coffee System** permette un controllo delle battute presso il cliente ed il blocco della macchina al raggiungimento del numero di erogazioni preimpostate.

### ACCESSORIES

**Double Pod-Holder Kit** can be applied in order to use 14 gr. coffee pods which make 2 espresso coffees.

Like the Coffee Infusion Group, this Kit is entirely made of chromium-plated brass, which keeps the coffee temperature constant right up to the cup. This prevents the loss of the coffee "crema".

**Volumetric Flowmetre** is easily programmable and it enables to automatically adjust the coffee quantity according to needs: long, short coffee and hot water.

**Cappuccinatore (Milk Foamer)** Perfect to make an excellent cappuccino even for who is far away from being a good barista!

**Kit For Connection To Water Piping System** can be applied in order to connect the machine directly to the water piping.

**Spinel Credit Coffee System** helps monitoring and controlling the amount of coffees that the machine brews: the machine stops working when it reaches the number of coffees preset by the operator.

### ACCESSOIRES

Le **Kit Pastille-Double** donne la possibilità d'utiliser des pastilles de 14 grammes pour deux cafés. Il a été réalisé complètement en laiton chromé et permet au café de garder la même température jusqu'au point de distribution, en évitant la perte de degrés et donc de la crème dans la tasse.

**Kit Volumétrique**, facile à programmer, est idéal pour régler automatiquement la quantité de café: café court, café long et aussi l'eau chaude.

**Kit Cappuccinatore** est idéal pour servir un excellent cappuccino.

**Kit Branchement au Réseau Hydrique** permet de raccorder directement la machine au réseau hydrique.

**Spinel Credit Coffee System** permet le contrôle de cafés chez le client et le bloc de la machine.

### DIE ACCESSOIRES

**Kit Doppelportionen.** Erlaubt den Gebrauch von 14gr. Coffee-Pods für 2 Kaffees. Da die ganze Kaffeegruppe in Kupfer (verchromt) ist, um eine konstante Temperatur des Kaffees zu erhalten bishin in die Tasse, vermeidet man den Temperatursturz und somit den Verlust an Crema.

**Kit programmierbare Tassenfüllmengen** einfach zu programmieren und erlaubt die gewünschte Kaffeemenge automatisch zu programmieren: lang, kurz und Warmwasser.

**Kit Cappuccino** ideal für die Zubereitung eines ausgezeichneten Cappuccinos auf einfache Art und Weise.

**Leitungsanschluss** erlaubt die Maschine direkt an die Wasserleitung anzuschliessen.

**Spinel Credit Coffee System** erlaubt die Kontrolle der Anzahl ausgegebener Kaffees beim Kunden und den automatischen Stop bei Erreichen der vorprogrammierten Anzahl von Einheiten.

